



Programma svolto
a. s. 2021/2022

Classe: 4Be

Materia: Laboratorio dei servizi enogastronomici settore cucina

Docente: Ruscelli Massimiliano

L'elenco che segue è stato letto dal docente ai delegati della classe

Elenco dei contenuti

Unità di apprendimento F *"L'igiene e la sicurezza sul lavoro"*

L'igiene e la sicurezza sul lavoro

Approfondimento del sistema di autocontrollo e la sicurezza alimentare

L'operatività del sistema di autocontrollo H.A.C.C.P.

L'applicazione delle fasi del sistema di autocontrollo

La prevenzione antinfortunistica

Le regole necessarie per salvaguardia della salute sul luogo di lavoro

L'applicazione delle norme di Primo Soccorso

Unità di apprendimento G *"Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina"*

Gli alimenti freschi e conservati ed i diversi utilizzi in cucina

Le caratteristiche ingredienti di origine vegetale

Le caratteristiche degli ortaggi che caratterizzano la cucina italiana

Le caratteristiche delle farine, degli amidi e dei diversi addensanti

Le caratteristiche delle diverse carni e gli usi di cucina

Le caratteristiche dei pesci, dei molluschi e dei crostacei

I prodotti di pasticceria ed i semilavorati

Unità di apprendimento H *"Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio"*

Il menu, la compilazione e la tipicità del territorio

L'applicazione delle regole di compilazione del menu

I prodotti della gastronomia italiana

I menu nella ristorazione e nelle diverse occasioni

Unità di apprendimento I *"Il laboratorio: le tecniche operative nella e preparazione dei diversi piatti"*

Menu programmati

Il laboratorio: le tecniche operative nella e preparazione dei diversi piatti (le principali tecniche di cottura)

L'operatività di cucina ed il lavoro per partite e in autonomia (Esecuzione settoriale del lavoro in cucina)

La preparazione degli alimenti e l'applicazione delle diverse cotture

la preparazione degli antipasti tipici italiani ed internazionali



Preparazione di primi piatti della cucina italiana ed internazionale

La preparazione dei secondi piatti a base di carne, pesce e uova della cucina italiana ed internazionale

La preparazione di vegetali e contorni

Le preparazione di dessert della cucina italiana ed internazionale

Unità di apprendimento L “*La gestione economica della cucina*”

La gestione economica della cucina

Il food cost del settore cucina (Esercizi teorici e pratici)

I canali di acquisto del settore cucina (Cenni)

L'applicazione della modulistica del settore cucina (Cenni)

Cremona, 31 Maggio 2022

Il docente Ruscelli Massimiliano